



## BREVET D'INVENTION.

Gr. 9. — Cl. 1.

N° 883.369

## Nouvelle table de restauration.

M. MARCEL-LOUIS LARCHER résidant en France (Seine).

Demandé le 18 juin 1942, à 13<sup>h</sup> 50<sup>m</sup>, à Paris.

Délivré le 22 mars 1943. — Publié le 2 juillet 1943.

La nouvelle table de restauration, dont la fig. 1 représente le plan général, offre, par sa disposition, la possibilité de servir à un nombre plus ou moins grand de personnes, un mets garni et saucé différemment pour chacune d'elles, ceci sans attente de la part du client et sans commande préalable. Elle permet même à celui-ci de composer son plat à vue, selon son goût.

Cette table peut être utilisée pour servir la plupart des préparations culinaires, depuis les hors-d'œuvres et potages jusqu'aux entremets.

Elle augmente la diversité des mets, active la rapidité du service, supprime l'encombrement en cuisine, permet aux cuisiniers d'effectuer la cuisson des aliments à la cadence de la demande, réduisant ou même supprimant les préparations anticipées, néfastes à la fraîcheur autant qu'à la saveur des mets.

La nouvelle table de restauration peut se construire en tout métal ou alliage de métaux perméable à la chaleur.

Elle comprend :

- Un bain-marie;
- Une cloche;
- Un porte-assiettes;
- Des récipients;
- Un moyen de chauffage;
- Une étagère;
- Une plaque de découpage.

Le bain-marie *a* représenté sur les fig. 1, 2, 7, 8, 9, 10, 21, 22, 23, peut varier de forme et de volume selon les besoins et l'emplacement de l'établissement qui l'emploie.

Des rebords supérieurs débordants le maintiennent en place sur un bâti mobile ou fixe. Deux poignées *h* servent à son transport et un bec d'écoulement *x* (fig. 18) permet de le vider. L'orifice du bec est obturé par un couvercle mobile fixé au bain-marie par une charnière.

La plaque supérieure du bain-marie est percée d'alvéoles *g* dans lesquels se logent les récipients.

A l'intérieur du bain-marie (fig. 3) les bords internes des alvéoles sont renforcés par une armature *k* empêchant en même temps les buées de s'échapper vers l'extérieur.

Sur le bain-marie sont fixés (fig. 1, 2 et 4) : un porte-assiettes *e* et ses supports *l*, une demi-cloche *b* et les deux moitiés inférieures des deux cylindres *j* recevant les pivots de la partie pivotante de la cloche *c*.

Dans l'emplacement occupé par les deux demi-cloches et parallèlement à leurs parois, un drain *i* aboutit à un bassinnet qui reçoit les sangs, graisses ou eaux provenant du découpage. Cet emplacement est occupé à ras des bords internes de ce drain et du bassinnet par la plaque de découpage en étain *q* (fig. 7).

Prix du fascicule : 13 francs.

La cloche représentée dans les fig. 1, 7, 8, 9, 10, comprend deux parties, l'une fixe *b*, l'autre mobile *c* qui en pivotant se loge à l'intérieur de la partie fixe. Les deux pivots latéraux de la demi-cloche mobile, au centre de la cloche et à son point de jonction avec la cloche fixe, prennent place dans deux cylindres *j* dont la partie démontable est fixée à la partie adhérente au bain-marie par des vis d'assemblage. Une poignée, fixée au centre sur le bord externe, permet la manœuvre de la partie pivotante de la cloche mobile.

Le porte-assiettes *e* représenté dans les fig. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 repose sur des supports brasés *l* sur le bain-marie. Il est composé de deux tubes parallèles dont le tube externe suit le contour de la nouvelle table laissant cependant libre la place du trancheur. Ainsi disposé, il permet à plusieurs gâteaux de se servir simultanément sans se gêner.

L'écartement des tubes est calculé pour que les assiettes *y* posent sur leur rebord et ne puissent glisser en dehors, maintenues par leur fonds.

Son niveau doit être le plus prêt possible de l'orifice des récipients.

Certaines tables (fig. 21) ayant suffisamment d'espaces libres pour y poser les assiettes à même le bain-marie, n'ont pas de porte-assiettes.

Les récipients *d* représentés dans les fig. 1, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22 et 23, ont une capacité et une forme variables, selon le contenu qui leur est destiné et selon la forme de la nouvelle table. Ils se composent de deux parties : le corps du récipient et le couvercle *m*.

Les bords supérieurs du corps du récipient sont débordants et le maintiennent en place dans son alvéole, ils butent sur l'avant contre un bec *v* qui non seulement sert à l'écoulement du contenu, mais reçoit aussi les manches des couverts de service, si le couvercle n'est pas échancré à cet effet.

Les rebords des deux côtés latéraux du corps du récipient sont aménagés en glissières *o* légèrement plus courtes que le couvercle, sur l'avant (fig. 1, 11, 12, 14). A l'intérieur arrière de chaque glissière se trouve une échancrure d'arrêt *u* limitant le mouvement de pliage du couvercle. Sur ces deux

rebords se trouvent les deux anses du récipient *n* (fig. 1, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15).

Le couvercle comprend deux parties égales reliées par une charnière centrale *y* (fig. 1, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 19 et 20).

Sur le bord externe de la partie antérieure du couvercle est fixé un poussoir *r* dont l'inclinaison vers l'arrière est calculée pour éviter toute butée dans le mouvement de pliage du couvercle. Sur les bords latéraux et à l'avant de la même partie se trouvent les deux tenons qui s'engageront dans les glissières pour l'exécution de ce mouvement, et, sur son dessus est fixé un porte-étiquette *t* dans lequel se logera le bristol indiquant le contenu du récipient. Sur la partie postérieure du couvercle, au niveau de son bord postérieur, se trouvent deux butoirs *p* qui limitent tous les mouvements du couvercle.

Le couvercle peut adhérer au corps du récipient par une charnière rivée *y* aux deux parties du récipient (fig. 12), ou ne pas y adhérer et s'y fixer par une charnière spéciale *z* (fig. 19 et 20). Lorsque le couvercle est ainsi séparable, une moitié de cette charnière est rivée sur le couvercle et l'autre moitié s'adaptant exactement sur le rebord postérieur du récipient, s'y fixe par deux vis *w* qui traversent ce rebord.

Qu'il soit fixe ou séparable, le couvercle peut exécuter deux mouvements (fig. 13) : Pour le remplissage et le nettoyage du récipient, un mouvement de rotation sur la charnière arrière, les tenons non engagés dans les glissières, plus courtes que le couvercle à cet effet. Ainsi grand ouvert, le couvercle est maintenu dans une position légèrement inclinée vers l'arrière par les deux butoirs. Pour le service on lui fait exécuter un mouvement de pliage sur l'arrière, les deux tenons s'engagent dans les glissières et se bloquent à fin de course dans les échancrures d'arrêt (fig. 13).

Lorsque la surface de l'orifice du récipient est grande, comme dans le récipient à potage (fig. 22), il y a avantage à l'obturer par un double couvercle, évitant ainsi l'encombrement en hauteur et permettant à deux gâteaux de se servir simultanément. Dans ce cas les deux charnières arrières des couvercles opposés sont rivés sur une plaque

centrale qui peut elle-même être rivée sur le corps du récipient, même en faire partie, ou, s'y fixer sur les rebords latéraux par des vis d'assemblage.

- 5 Lorsque les récipients doivent contenir des mets acidulés, pour que ces aliments ne soient pas en contact avec le métal, des récipients en verre, en porcelaine, en faïence ou en matière inattaquable aux acides culinaires seront introduits dans les récipients métalliques.

- 10 Pour conserver solides les produits alimentaires qui fondent à la chaleur, et qu'il convient de servir froids ou tièdes avec des mets chauds, on emploiera des récipients complémentaires faits en matière antithermique. Ces récipients seront plus petits, de manière à laisser circuler une couche d'air entre chacune de leurs parois. Pour cet usage on emploiera des récipients à couvercle non adhérents.

Tous ces récipients complémentaires seront protégés et suspendus dans le récipient du bain-marie par un filet métallique.

- 15 Dans la composition de la nouvelle table de restauration, s'il n'y a aucun inconvénient à ce que les récipients soient tous à couvercle séparable, il est indispensable qu'ils ne soient pas tous à couvercle fixe, car ce serait limiter les services que peut rendre la nouvelle table de restauration. De

même, pour la rapidité de la recharge, en plus des récipients contenus dans la table employée, il faut prévoir quelques récipients supplémentaires dans chaque catégorie de grandeur.

Si le chauffage de la nouvelle table de restauration peut être électrique, on peut avoir également recours à une ou plusieurs lampes f à liquide inflammable (fig. 1, 7, 8, 9, 10, 16). Mais quelque soit le moyen de chauffage choisi, il est indispensable de prévoir sous le bain-marie, le chauffage par lampe, comme chauffage de secours.

Côté trancheur, une étagère est également placée sous le bain-marie, pour y recevoir les instruments de tranche.

Lampe et étagère sont fixées sur le bâti de la nouvelle table de restauration par des supports (fig. 1, 7, 8, 9, 10, 21, 22, 23).

#### RÉSUMÉ.

La nouvelle table de restauration permet de grouper autour d'un ou de plusieurs mets principaux, des sauces et des garnitures judicieusement choisies et de maintenir le tout au chaud, au froid, à la température ambiante ou désirée en vue de la répartition en salle, aux clients.

MARCEL-LOUIS LARCHER.

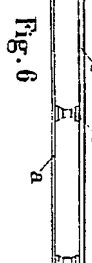
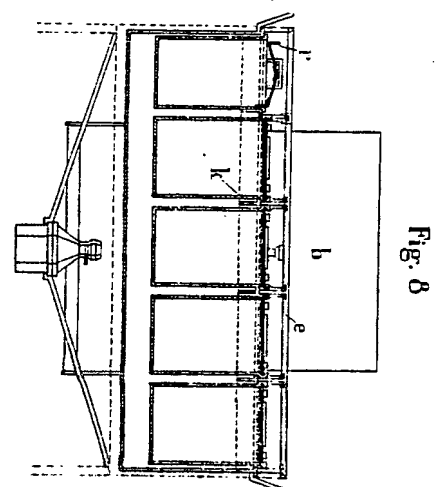
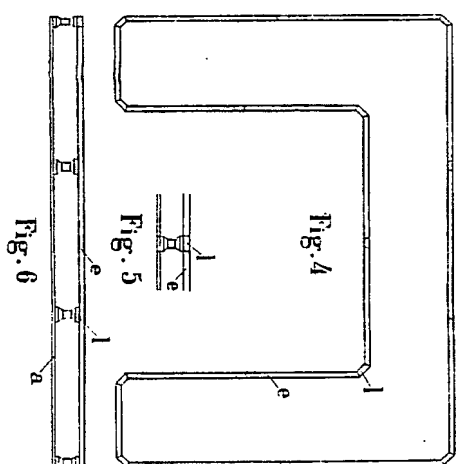
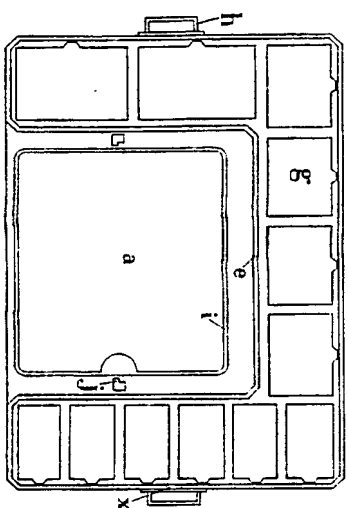
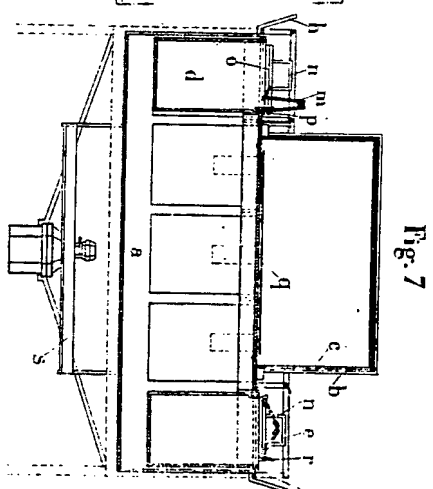
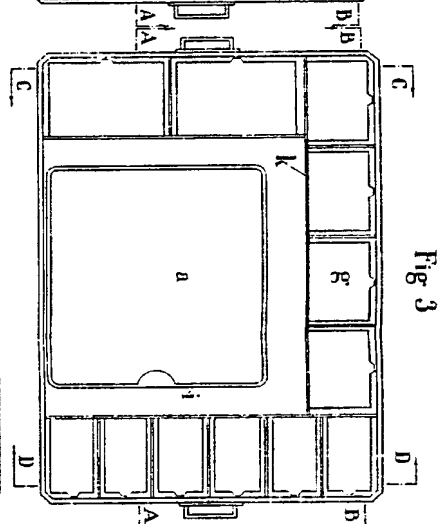
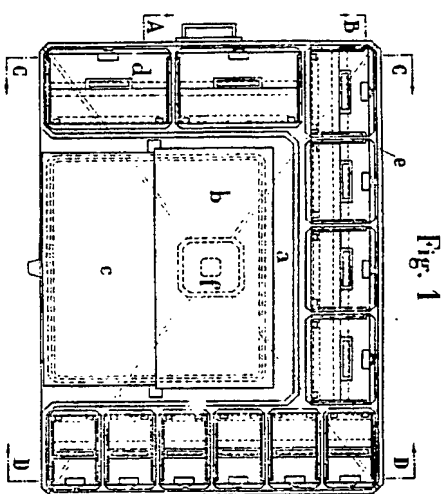


Fig. 1

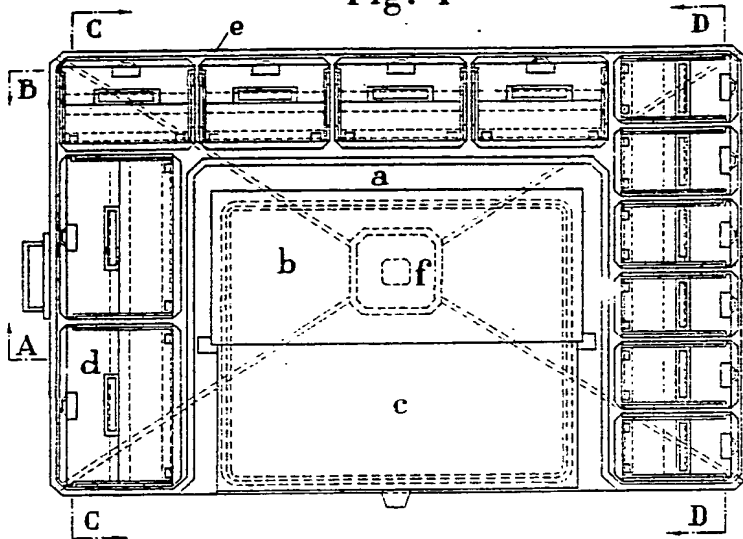


Fig. 3

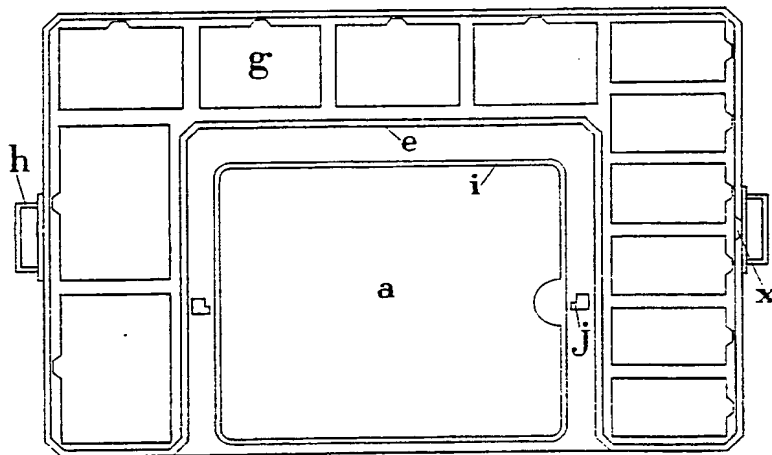
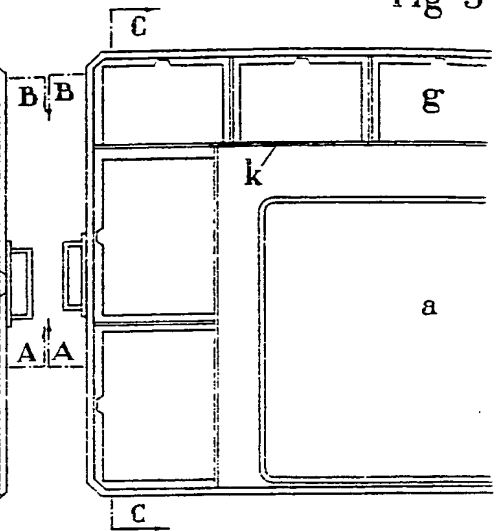


Fig. 2

Fig. 4

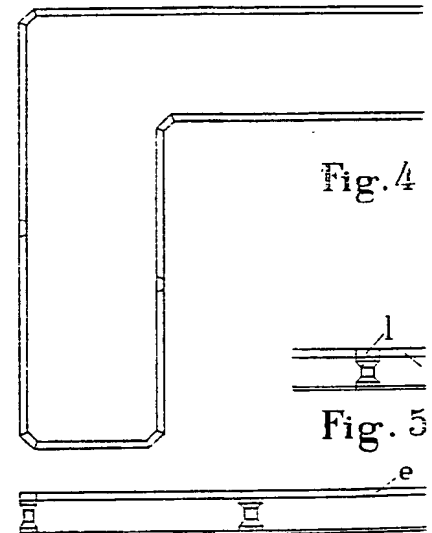


Fig. 5

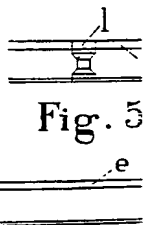


Fig. 6

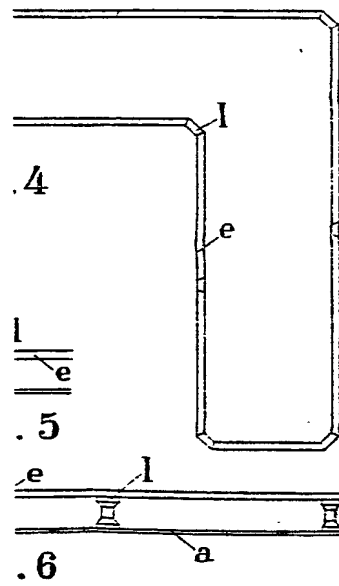
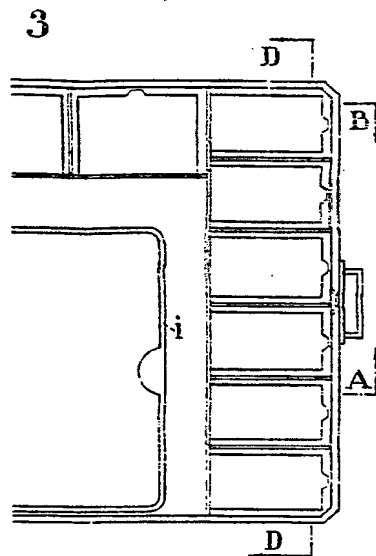


Fig. 7

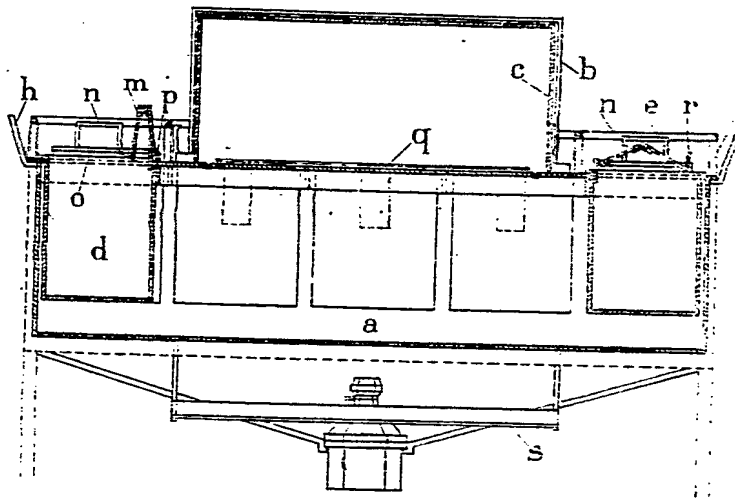
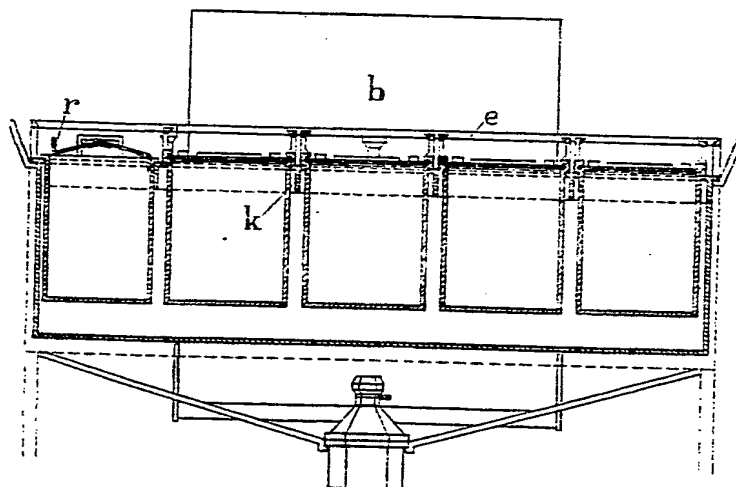


Fig. 8



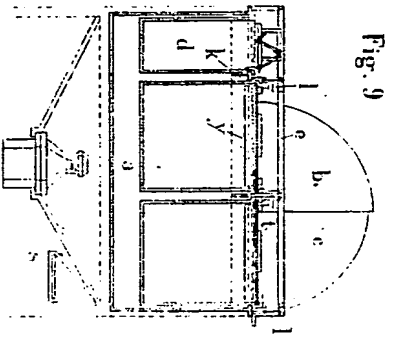


Fig. 9

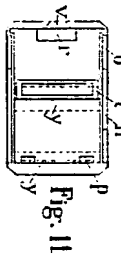


Fig. 11

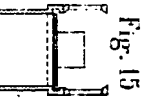


Fig. 15

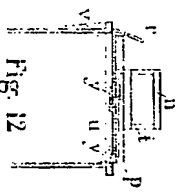


Fig. 12

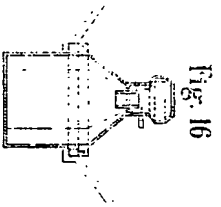


Fig. 16

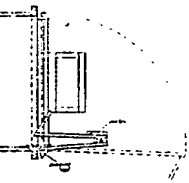


Fig. 13

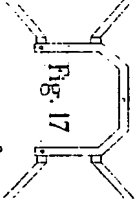


Fig. 17

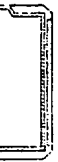


Fig. 14

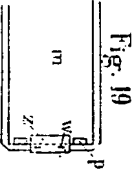


Fig. 19

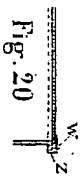


Fig. 20

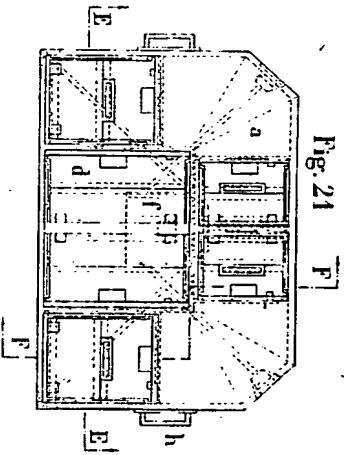


Fig. 21

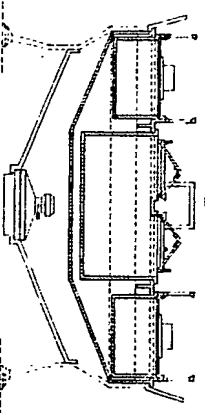


Fig. 22

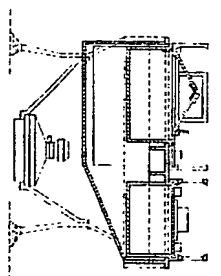


Fig. 23

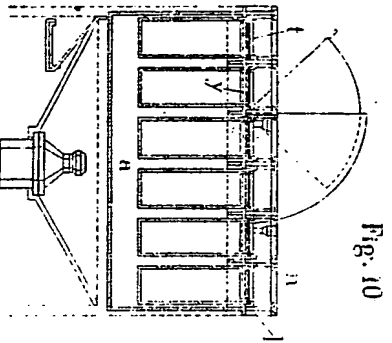


Fig. 10

Fig. 9

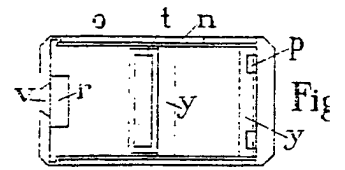
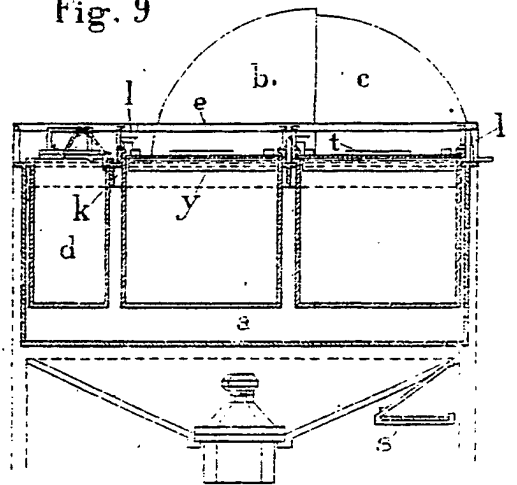


Fig. 12

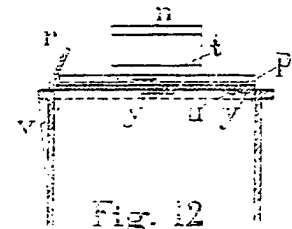


Fig. 10

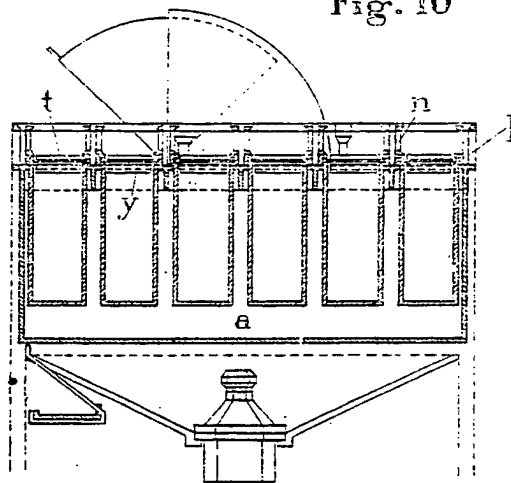


Fig. 13

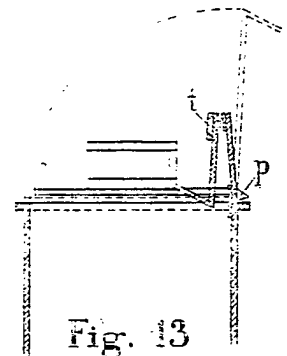
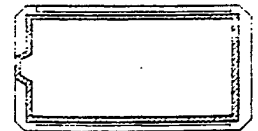


Fig. 14





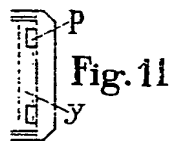


Fig. 11

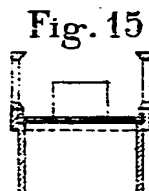


Fig. 15

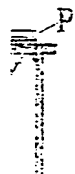


Fig. 16

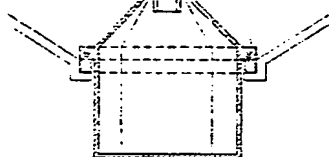


Fig. 17



Fig. 18

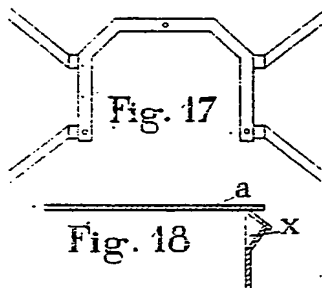


Fig. 19

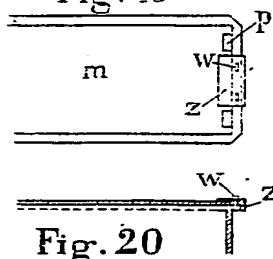
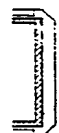


Fig. 20

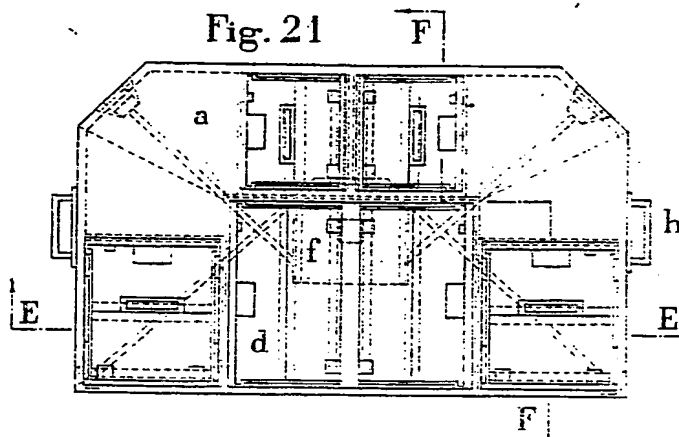


Fig. 21

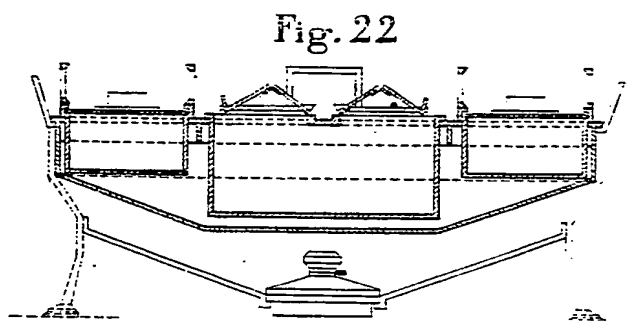


Fig. 22

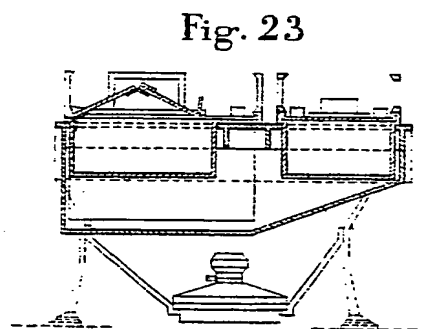


Fig. 23

**This Page Blank (uspto)**